



MAS SAINTE BERTHE



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - 500 ml

AOP Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence, Provence, France

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Elle est produite à partir des 4 variétés d'olive récoltées au Domaine et typiques de vallée des Baux-de-Provence. Salonenque, Aglandau, Grossane et Verdale composent son assemblage.

PRÉSENTATION

La culture de l'olivier est historiquement présente à Sainte-Berthe. C'est après l'extension de la surface cultivée de 4 à 10 hectares que nous avons pu décider de créer notre propre huile d'olive. 2021 marque donc le premier millésime.

TERROIR

Appellation d'Origine Protégée Huile d'Olive de la Vallée des Baux-de-Provence

DÉGUSTATION

A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.
A consommer dans les deux ans après la récolte.

Mas Sainte Berthe

Chemin de Sainte-Berthe - RD27A, 13520 Les Baux-de-Provence
Tel. +33 (0)4 90 54 39 01 - mas@sainteberthe.com
www.mas-sainte-berthe.com

